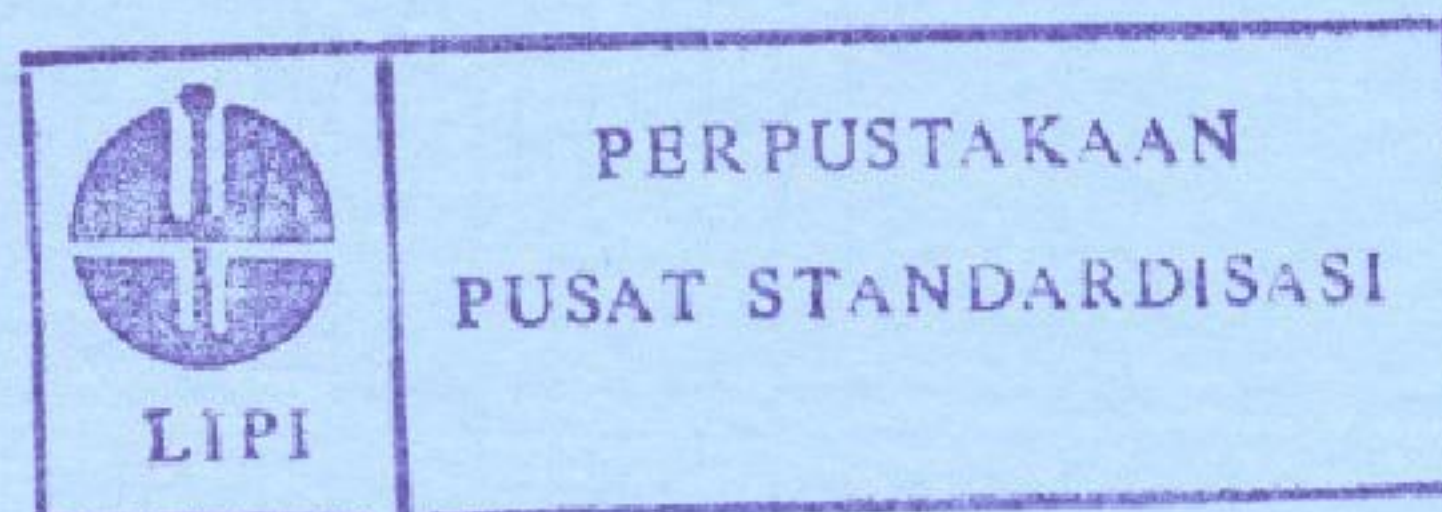
SNI

STANDAR NASIONAL INDONESIA

SNI 01 - 3158 - 1992

UDC 665.937 : 636.087.6

TEPUNG TULANG UNTUK BAHAN MAKANAN TERNAK

DEWAN STANDARDISASI NASIONAL – DSN

DAFTAR ISI

Halaman

TEPUNG TULANG UNTUK BAHAN BAKU MAKANAN TERNAK

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi ini meliputi syarat mut, cara pengujian mutu, cara pengambilan contoh dan cara pengemasan tepung tulang untuk bahan baku makanan ternak.

2. DISKRIPSI

Tepung Tulang Untuk Bahan Baku Makanan Ternak adalah tepung ("meal") yang diperoleh dari tulang setelah diproses dan dikeringkan.

3. JENIS MUTU

Tepung Tulang Untuk Bahan Baku Makanan Ternak digolongkan dalam 2 jenis mutu, yakni Mutu I dan Mutu II.

4. SYARAT MUTU

Karakteristik	Syarat		Cara Pengujian
	Mutu I	Mutu II	
1	2	3	4
Kadar air, % (bobot/bobot) maks.	8	8	SNI 01-3182-1992
Kadar lemak, % (bobot/bobot)	3	6	SNI 01-3183-1992
Kadar kalsium, % (bobot/bobot kering) min.	20	30	SP-SMP-245-1980
Kadar fosfat (sebagai P_2O_5), % (bobot/bobot kering) min.	20	20	SP-SMP-291-1980
Kadar fosfat (P), % (bobot/bobot kering)	8	8	SP-SMP-246-1980
Kadar pasir/silika, % (bobot/bobot kering) maks.	1	1	SP-SMP-181-1976
Kehalusan (mesh 25), % (bobot/bobot kering) min.	90	90	SP-SMP-1982

5. PENGAMBILAN CONTOH

5.1 Cara Pengambilan Contoh

Contoh diambil secara acak sebanyak akar pangkat dua dari jumlah karung dengan maksimum 30 karung dari tiap partai barang. Dari tiap karung terpilih dari bagian atas, tengah dan bawah diambil sebagai contoh seberat 500 gram.

Contoh-contoh tersebut diaduk/dicampur hingga merata, kemudian dibagi empat dan secara diagonal. Dua bagian diambil untuk disatukan kembali.
Cara tersebut di atas dilakukan beberapa kali sampai mencapai contoh seberat 500 gram. Contoh kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik dan disegel serta diberi label bertuliskan antara lain : identitas partai, identitas pengambil contoh, tanggal pengambilan contoh, jenis mutu.

5.2 Petugas pengambil contoh

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang telah berpengalaman atau dilatih terlebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan suatu badan hukum.

6. PENGEMASAN

6.1 Cara pengemasan

Tepung Tulang Untuk Bahan Baku Makanan Ternak dikemas dengan kantong plastik yang selanjutnya dimasukan ke dalam kantong plastik/goni satu lapis yang bersih, kering dan dijahit kuat dengan berat maksimum 60 kg.

6.2 Pemberian merek

Dibagian luar kantong plasitk/goni ditulis dengan bahan cat yang tidak mudah luntur, jelas terbaca antara lain :

- Produk Indonesia
- Kode produksi
- Nama dan mutu barang
- Nama /kode perusahaan/eksportir
- Berat bersih
- Berat kotor